REVUE DE VITICULTURE

LA SITUATION VITICOLE

VIGNOBLE ALGERIEN

L'année agricole courante a été caractérisée en Algérie par une absence presque complète de pluies jusqu'en décembre ; puis par des précipitations d'eau presque incessantes pendant près de deux mois gênant fort les emblavures et déterminant la submersion des bas-fonds dans les plaines sublittorales des départements d'Alger et de Constantine.

Sur l'Atlas, sur les hauts plateaux, une neige épaisse et bienfaisante était tombée. Dans la vallée du Chéliff, les ensemencements, quoique tardifs, présentaient de belles promesses. Les sources, que la sécheresse de deux années consécutives avaient presque taries, reprenaient leur débit normal.

Ensuite, février, mars et avril se passèrent presque sans pluies. Pour la basse vallée du Chéliff, c'est la perte à peu près totale de la récolte des céréales.

Peu après que les vignes avaient débourré, une gelée peu intense, localisée dans les parties déclives du Sahel et de la Mitidja, détruisit pas mal de bourgeons. Les 17, 18 et 19 avril, des gelées noires provoquèrent d'assez sérieux dégâts dans les mêmes lieux et ravagèrent les vignes des arrondissements de Mascara, de Sidi-bel-Abbès et de Tlemcen. Entre ces deux gelées, le 12 avril, un formidable orage de grêle produisit d'importants dommages locaux de Tenès jusque dans la vallée de l'Isser.

Des vents violents soufflèrent continuellement en mars et avril, provoquant la chute prématurée des fruits et des fleurs des cultures arbustives, la brûlure de leurs feuilles et même celle des céréales et des fourrages.

Enfin, le 12 avril, un ouragan venant de la direction Est ravageait les cultures de primeurs et les vignobles des parties littoraliennes des arrondissements de Mostaganem et d'Oran. C'est la ruine pour beaucoup de petits colons déjà fort maltraités dans ces régions au cours des deux années qui précèdent d'intense sécheresse et de violent siroco. Les Pouvoirs publics ont reçu leurs doléances ; espérons qu'ils seront secourus comme ils le demandent, non par des dons, mais par des prêts à long terme.

On estime que le vignoble oranais a subi une perte de 50 % sur la sortie qui apparaissait, celle du département d'Alger serait évaluée à 15 %. Le département de Constantine n'a supporté aucun dommage appréciable.

On se plaint partout de la faible quantité de mannes dans les Aramons et les Alicante-Bouschet. Le Carignan et le Cinsault sont un peu moins chargés que d'ordinaire, mais leurs grappes, qui sont actuellement en floraison, sont assez volumineuses. La sortie de la Clairette de Provence est splendide.

La présence de l'Oïdium et du Mildiou n'a pas encore été signalée, bien qu'une légère pluie et un temps brumeux aient régné sur nos côtes depuis une dizaine de jours.

Le grand vol des papillons d'Eudémis a été indiqué, voici bientôt deux semaines, par le Service de la défense des cultures ; presque partout les traitements aux arséniates insolubles ou aux produits nicotinés ont été entrepris. Tout fait supposer que la première génération de ce redoutable minuscule lépidoptère sera peu abondante, en raison des mesures sérieuses et générales prises pour la détruire.

Comme cela a été déjà dit de nombreuses fois, la récolte des vins a été déficitaire en Algérie en 1926 (8.402.618 hectolitres contre 12.315.092 en 1925). Quelques colons ont vendu à 6 francs le degré et un peu au-dessus, puis les cours sont constamment montés, comme dans la métropole et pour les mêmes raisons ; on vient de traiter une importante affaire à 30 francs le degré. Presque tout le vin est depuis longtemps entre les mains du commerce. On constate en ce moment que ce sont les vins rouges à bas degré qui sont les plus demandés et proportionnellement plus chers que ceux à haut degré, et que les vins rouges ont un prix plus élevé que les vins rosés et même que les vins blancs de raisins blancs (15 mai).

F. S.

VIGNOBLE TUNISIEN

Voici quelques indications sur l'état des cultures de l'Afrique du Nord et en particulier de la Tunisie.

Comme toujours, le nord du Maroc présente de splendides récoltes. Mais le sud est sec. Un fermier me dit y avoir vu arriver à Marrakech des bandes d'affamés d'une maigreur effrayante et d'autres bandes armées celles-là descendent de la montagne et se ruent sur les douars où elles croient pouvoir trouver quelque nourriture.

Le département d'Oran, si éprouvé l'an dernier, est encore sec cette année-ci. Les récoltes seront très déficitaires et d'autres sur lesquelles on comptait ont été ravagées, vignes comme céréales, par le cyclone du milieu d'avril. Au lendemain de la tempête, les vignes sont toutes noires et les céréales toutes blanches, me disait-on.

Dans le département d'Alger, le cyclone a ravagé le littoral, mais ne s'est guère fait sentir dans l'intérieur. Par contre, il n'y a généralement qu'une faible sortie, parfois un quart de ce qui se présente habituellement. Des grêles générales, atteignant même des propriétés qui n'en avaient jamais reçu, ont encore amoindri cette faible récolte. Ajoutez à cela que dans le département d'Alger, on fauche quelques récoltes qui ne peuvent pas arriver à maturité par suite de la sécheresse.

Le département de Constantine est moins mauvais. Il y a même quelques bons endroits entre Constantine et Guelma.

Mais en Tunisie, c'est un désastre. Tout le sud est sec. Ce qui a poussé a sécher avant d'épier. Jusqu'à l'Enfida inclus, il n'y a rien. Dans la vallée de la Medjerdah de Tunis, à Madjez el Bab, on fauche les récoltes qui ne pouvaient épier ou qui sont trop courtes pour être moissonnées.

Dans les domaines où on a fait de bonnes cultures, on a des récoltes qui tiennent et donneraient une forte récolte s'il tombait un peu d'eau. Les indigènes auront peu de chose. Jamais on n'a mieux vu les résultats des bonnes cultures.

Les vignes tunisiennes ainsi traitées ont une sortie presque normale et pas de maladies nécessairement. Mais la précipitation n'est depuis septembre que de 1/2 ou 2/3 de la normale. Qu'adviendra-t-il donc quand le siroco soufflera ?

Telle est la note générale. Elle ne laisse pas d'inquiéter sérieusement nos gouvernants (20 mai).

R. M.

VIGNOBLE DE L'AUDE

Après huit jours de pluie, le beau temps est revenu, et les raisins paraissent nombreux. On sulfate Aramons et Carignans et les Hybrides attendent l'épreuve de la floraison, forts de leurs trente années de victoire, et d'une seule de défaite.

Le vin n'existe plus depuis longtemps chez le producteur et le commerce joue avec des reventes de caves, reventes très fructueuses. Les prix de 280 et 300 francs l'hecto sont atteints. Une cave de 14 degrés a été revendue à 340 francs.

On offre 18 francs le degré sur souche, pour la récolte future, et quelques affaires ont été traitées à ce prix.

La sécheresse persistante, depuis plusieurs années, qui sévit dans le Bas-Languedoc, est très préjudiciable à cette contrée. De nombreux vignobles périclitent et ne donnent plus que de maigres rendements, malgré des soins minutieux et fort coûteux. Le centre viticole tend à se déplacer et se rapproche du pays de la pluie, vers Carcassonne et Castelnaudary. Pas d'eau, pas de vin (20 mai).

Fernand de Fournas.

VIGNOBLE DE L'HERAULT

En 1926, le rendement a été déficitaire par suite d'une coulure abondante et de la sécheresse. Les pluies de septembre ont favorisé également le développement des moisissures ; les vins, de ce fait, ont nécessité beaucoup de soins pour leur conservation.

La récolte en Touraine et Bordelais ayant été particulièrement faible, le commerce parisien a absorbé rapidement une grosse part de la production méridionale.

Cette cause, jointe à celle d'ordre climatérique, a influé sur les cours.

En 1927, la récolte s'annonce saine, mais avec faiblesse de production chez les aramons.

Les carignans et bouschets sont en bonne posture, l'attaque par les insectes est faible (20 mai).

G. P.

VIGNOBLE DE LA DROME

L'automne et l'hiver ont été variables : tour à tour venteux, pluvieux, nuageux, brumeux, ensoleillés, mais n'ont pas été froids. La température minima —5 a été notée les 26 et 28 décembre.

La neige n'a fait qu'une courte apparition le 22 janvier et la grêle est tombée le 13 mars. Le printemps ressemble aux deux saisons précédentes : il est très changeant, les orages alternent avec les éclaircies.

La végétation est en retard d'une huitaine de jours.

Les pousses de la vigne ont 25 à 30 centimètres et sont couvertes de raisins.

Si les gelées tardives et les maladies cryptogamiques ne viennent pas détruire les espérances des vignerons, la récolte sera abondante.

La sécheresse prolongée de l'été de 1926 a causé la rareté et la cherté des plants, aussi il a été créé peu de vignobles nouveaux.

Le vin est en quantité minime et se vend 250 à 300 francs l'hectolitre. (20 mai).

Dr Bonnet.

VIGNOBLE DE LA BOURGOGNE

Les travaux d'hiver se sont faits facilement. Ceux de printemps aujourd'hui terminés ont été non moins faciles. Mais ils étaient à peine finis, et à peine le vigneron se préparait-il aux soins immédiats des ceps (ébourgeonnage, traitements), que des orages avec grêle se sont abattus sur certains de nos vignobles. Cependant, il y a eu plus de peur que de mal ; les grêlons étaient mélangés à une quantité d'eau très grande, et l'absence de vent a réduit pour ainsi dire à néant le dommage redouté.

La vigne se présentait bien ; les pousses étaient fortes, et on escomptait une abondante sortie de raisins. Hélas ! il n'en a rien été. Aujourd'hui, quels que soient les cépages, pinots ou gamays, on s'aperçoit que la récolte sera peu abondante. Les bourgeons à deux grappes sont plutôt rares ; la généralité n'a qu'une grappe.

On ne devra pas se plaindre cependant, si les raisins préparés arrivent tous à maturité. Les papillons, en effet, ont fait leur apparition. Sommes-nous bien armés, dans nos vignobles, contre la Cochylis et l'Eudémis ? Les études remarquables de MM. Viala et Marsais sont un précieux enseignement ; il est à craindre que la mentalité du vigneron ne puisse pas de suite s'adapter à la pratique recommandée.

Les vins ordinaires ont atteint des prix qu'on n'avait jamais connus. Et

c'est heureux. Car le paysan d'arrière-côte était absolument découragé, et il désertait le vignoble pour la ville. Le coupage du pinot par une petite quantité de gamay était autrefois un grand remède certaines années. La hâte d'écouler les produits achetés l'avait fait abandonner. Y reviendra-t-on ? La loi des appellations s'y opposerait. En tous les cas, si le vin ordinaire s'est vendu dans de bonnes conditions, c'est à raison seulement des récoltes déficitaires.

Quant aux vins fins, après avoir atteint, au moment de la récolte et lors de la vente des vins des Hospices de Beaune, des prix enfin rémunérateurs pour la propriété, mais prohibitifs pour les fortunes moyennes, ils sont aujourd'hui les victimes, semble-t-il, d'une sorte de bouderie. Il en sort très peu des caves de la propriété, qui, cependant, maintient ses prétentions. On peut avoir d'excellentes cuvées de rouge dans les 4.000 francs la pièce ; les vins blancs, suivant qualité, varient de 3.000 à 5.000 la pièce ; nous ne parlons pas des cuvées, exceptionnelles par leur rareté ou le nom très aristocratique sous lequel elles se présentent (Grand Montrachet, Grand Musigny, Romanée-Conti, ou Chambertin, notamment).

Il faut noter la tendance qui paraît se dessiner chez le consommateur de ne plus acheter en fût, mais en bouteilles. Est-ce pour ce motif que la propriété met quelquefois en bouteille ? Il est vrai que l'expérience est un peu dangereuse, et que seules les caves coopératives ont aptitude à cette opération, en dehors du commerce (20 mai).

J. L.

VIGNOBLE DE L'ANJOU

La prochaine récolte viticole se présente en Anjou sous deux aspects bien différents, selon qu'il s'agit des cépages blancs du Chenin ou Pineau de la Loire ou au contraire des cépages rouges.

L'année dernière, la sortie des mannes avait été belle et abondante ; des conditions climatériques ou d'ordre parasitaire ont ruiné, comme on le sait, en grande partie, ces belles espérances.

Cette année, le mal existe dès le point de départ. Les sorties dans les vignes blanches sont des plus médiocres et la récolte est assurée dès maintenant d'être très faible.

Il en est du moins ainsi sur nos coteaux de cru, où la taille à court bois est pratiquée d'une façon rigoureuse. C'est notamment ce qu'il est facile de constater dans toute la région du Layon, où dès aujourd'hui les propriétaires déclarent qu'ils ne feront pas une récolte égale en quantité à celle de l'an passé, et que dans bien des clos, on n'obtiendra pas plus de quatre à cinq hectolitres à l'hectare.

Dans certains tènements, où on a l'habitude de laisser un long bois, ou baguette, ou vinée, il y aura une récolte assez importante. C'est le cas notamment du Saumurois et du Baugeois, où j'ai eu la satisfaction de le constater dans plusieurs localités de ces deux arrondissements. Dans ces conditions, on peut encore escompter une récolte de 18 à 20 hectolitres à l'hectare, et parfois davantage.

Par contre, les cépages à vin rouge offrent une sortie suffisante et parfois très belle de mannes assez bien fournies. Les Gamays, Cabernets et Gros Lots sont vraiment beaux ; et si les maladies cryptogamiques ou les intempéries n'interviennent pas trop cruellement, on peut escompter une récolte très convenable.

J'en dirai autant des Producteurs directs.

Ni Oïdium, ni Mildiou n'ont encore apparu. Mais voici que nos viticulteurs angevins ont commencé à prendre l'habitude de pratiquer les traitements préventivement. Beaucoup, à la date du 10 ou 15 mai, ont fait leurs premiers soufrages, et pas mal d'entre eux ont pratiqué le premier sulfatage.

A la Station viticole de Saumur, tout ce travail est achevé depuis plusieurs jours. On commence aussi à prendre l'habitude d'ajouter, comme le recommandent si vivement MM. Viala et P. Marsais, de l'arséniate de plomb dans chaque épandage de bouillie bordelaise pour combattre, en même temps que le Mildiou, la Cochylis et d'Eudémis.

Les papillons de ces deux espèces ont apparu, et en assez grand nombre, dans les premiers jours de mai, et il y aura certainement lieu de combattre leurs larves avec activité.

Les cigariers (*Rhynchites betuleti*) sont assez abondants, du moins dans certaines vignes, où pas mal de feuilles sont roulées en cigare.

En ce qui concerne les vins de la récolte de 1926, on peut dire que la plupart des celliers sont vides. Cependant, quelques propriétaires, soit qu'ils aient tenu la dragée un peu haute, soit qu'ils aient reçu moins de visites des courtiers, ont encore pas mal de barriques à la disposition des acquéreurs.

Ces vins, d'ailleurs, se tiennent bien et peuvent attendre en toute sûreté les propositions d'achat (20 mai).

Dr P. Maisonneuve.

VIGNOBLE DE L'EUROPE CENTRALE

Vienne, 12 mai 1927.

L'hiver a été doux, le printemps plutôt froid, le débourrement tardif. Il est encore trop tôt pour faire un jugement de la récolte à venir ; néanmoins, on peut déjà constater que la fructification ne s'annonce pas trop riche, sans doute par conséquence des graves attaques du Mildiou l'année passée.

Malgré la situation financière assez précaire des viticulteurs en *Autriche*, la reconstitution du vignoble a fait de jolis progrès, dont le mérite principal est attribuable au travail assidu de la Chambre d'Agriculture de la Basse-Autriche, qui distribue aux viticulteurs chaque année 4 à 5 millions de mètres de porte-greffes à prix réduit, s'occupe de l'organisation de la défense contre les ennemis de la vigne et de la vinification rationnelle. Elle a créé pendant la saison dernière 40 caves modèles dans les divers centres de viticulture où les propriétaires peuvent apprendre à vinifier rationnellement leur vendange.

En ce qui concerne les prix des vins, ceux-ci sont toujours orientés vers la hausse, car les disponibilités sont minimes. On paie S 120 à S 250 l'hectolitre, suivant degré et qualité.

La *Hongrie* a eu en 1926 la plus mauvaise récolte depuis vingt ans. Le vignoble hongrois de presque 200.000 hectares a vendangé à peine 1 million d'hectolitres, la Coulure et le Mildiou ayant anéanti tout le reste. Les prix sont par conséquent assez élevés, de P 80 à P 150 l'hectolitre, mais la majorité des viticulteurs est néanmoins dans une situation désespérée, car il y en a beaucoup qui n'ont pas vendangé plus de 3-4 hectolitres à l'hectare !

Espérons qu'une bonne récolte à prix rémunérateurs nous sera réservée cette année.

En *Tchécoslovaquie*, *Yougo-Slavie* et *Roumanie*, la situation est semblable à celle de l'Autriche et de la Hongrie viticoles. La récolte a été mauvaise, les prix ont monté, les disponibilités sont petites et on arrivera aux vendanges avec des caves vides.

Une exception est formée par la *Bulgarie*, le seul pays en Europe Centrale qui ait eu l'année passée une très abondante récolte qui dépasse de beaucoup les besoins du pays. Malheureusement, les vins bulgares ont une couleur et un goût qui ne conviennent pas beaucoup en Autriche, Tchécoslovaquie et Allemagne et aussi les transports sont difficiles de ce pays, mais malgré cela, les achats ont déjà commencé pour le compte de ces pays importateurs, car les prix en Bulgarie sont très bas.

André Feleki.

ACTUALITÉS

Les vins de liqueur. — Répartition des contingents de vins français A et B admis en Allemagne (M. D.). — Office international du vin ; entrée de l'Algérie ; mise en application de la convention (M. D.). — Importation d'un contingent supplémentaire de vins tunisiens (M. D.). — Régime douanier des vins tunisiens. — Négociations franco-espagnoles (M. D.). — Les ateliers ambulants dans les villages (M. C.). — L'électrification de la France rurale (M. C.). — Congrès des carburants. — Exposition internationale d'Horticulture. — Exposition internationale de Montpellier. — Premier Congrès national de la prune et du pruneau. — Dérogation générale de prohibition d'entrée pour les eaux-de-vie et liqueurs d'origine belge (M. D.). — Négociations franco-belges ; le cas des boissons vineuses vendues en Belgique. — Le Concours national de ponte. — Bibliographie.

Les vins de liqueur. — On nous communique la note suivante :

La Commission des questions agricoles du Comité national des conseillers du commerce extérieur de la France,

Considérant :

a) La possibilité de la production en grand par le commerce spécialisé d'Algérie et de Tunisie de vins de liqueur analogues aux grands vins étrangers ;

b) Que cette production pourrait sinon libérer entièrement la France d'une sortie importante de capitaux vers l'étranger, du moins être très favorable à la balance de notre commerce extérieur, but qu'il importe, dans les circonstances actuelles, de favoriser par tous les moyens ;

c) Que cette production devrait être présentée à la consommation sous des appellations ne permettant aucune confusion avec les appellations d'origines étrangères ;

d) Qu'un avenir certain s'affirme pour la consommation des vins de liqueur et pour leur substitution progressive, tant en France qu'à l'étranger, aux vins étrangers similaires ;

Emet les vœux :

1° Que le régime fiscal actuel soit élargi et que soient réduites les entraves qui gênent les milieux commerciaux dans leur lutte contre les facilités existant dans les pays concurrents pour la production des mistelles et l'emploi de l'alcool de vin nécessaire à leur fabrication, ces mesures devant grandement faciliter l'exportation de divers types de vins doux, pharmaceutiques et autres ;

2° Que le commerce des vins de liqueur de France et de l'Afrique française du nord adopte — afin de concentrer ses efforts de propagande et sa publicité par une entente commune — des marques générales telles que celles de « Picardan » pour les vins secs, et de « Rancio » ou autres appellations pour les vins doux suivis du nom de la firme commerciale ; qu'il en soit de même pour le nom générique de muscat ;

3° Qu'il soit permis aux propriétaires de faire des vins doux naturels avec les cépages autres que les grenache, muscat, malvoisie, seuls autorisés jusqu'à ce jour, tels que clairettes et similaires ou tous les vins titrant 13 degrés 2 Baumé ;

4° Que, pour assurer l'approvisionnement en alcool des producteurs de vins de liqueur ou de mistelles, en années déficitaires en production d'eau-de-vie de vins ou de fruits, la législation prévoie la possibilité d'accroître le contingentement d'alcool d'industrie.

Répartition des contingents de vins français A et B admis en Allemagne. — Le *Journal officiel* publie un arrêté complémentaire portant répartition de nouveaux contingents de vins exportables en Allemagne suivant les termes de l'accord provisoire du 31 mars 1927.

D'après les dispositions de ce nouvel arrêté, il est accordé, en plus des contingents prévus par l'article premier de l'arrêté du 9 avril 1927, à chacune des régions ci-après :

19.000 quintaux pour les vins de la région de Bordeaux ;
8.000 quintaux pour les vins de Bourgogne ;
1.000 quintaux pour les vins de l'Anjou et de la Touraine ;
1.000 quintaux pour les vins d'Alsace et de Lorraine ;
1.000 quintaux pour les vins ayant droit à une appellation d'origine et originaires de régions autres que celles ci-dessus énumérées.

D'autre part, le contingent de 4.100 quintaux ouvert sur le contingent B, par l'arrêté du 27 avril 1927 susvisé, sera, par modification à l'article premier dudit arrêté, réparti comme il suit :

1.200 quintaux pour la région de Perpignan (Banyuls et Frontignan) ;
1.500 quintaux pour la région de Cette ;
400 quintaux pour la région de Bordeaux ;
1.000 quintaux pour les autres régions non dénommées ci-dessus.

Enfin, un arrêté interviendra avant le 25 mai pour assurer la répartition du solde restant disponible sur le contingent B, ainsi que la répartition de quantités éventuellement non utilisées par une ou plusieurs régions sur les contingents A et B

Ainsi, des contingents supplémentaires ajoutés au contingent A primitivement prévu et un remaniement de la répartition du contingent B permettront de satisfaire, dans une certaine mesure, aux desiderata des intéressés.

D'autre part, la dernière clause signalée ci-dessus (article 3) réserve l'avenir en prévoyant, pour les demandes qui n'auraient pu recevoir satisfaction, une dernière répartition des soldes existant sur les deux contingents. — M. D.

Le *Journal officiel* du 17 mai dernier publie un avis aux exportateurs « concernant la répartition définitive du contingent des vins bénéficiant à l'importation en Allemagne du traitement de la nation la plus favorisée ».

La répartition définitive dudit contingent doit être effectuée par le Ministère de l'Agriculture le 25 mai au plus tard. La Commission d'exportation

des vins de France, 11 *bis*, rue d'Aguesseau, a demandé aux présidents des Commissions de répartition et de contrôle, créées par arrêté du 9 avril 1927, de vouloir bien faire connaître d'urgence la quantité de vin représentant les ordres fermes d'achat reçus avant le 20 mai.

Si ce renseignement ne parvient pas en temps opportun au Ministère de l'Agriculture, la répartition définitive sera faite en attribuant aux régions n'ayant fourni aucun renseignement précis, la part représentée par les certificats de contingentement enregistrés, à cette date, au Ministère de l'Agriculture et pour les autres régions, une part du reliquat total disponible proportionnelle aux ordres d'achat visés par chacune des Commissions régionales de répartition et de contrôle qui auront fait connaître au Ministère de l'Agriculture leurs demandes en ce qui concerne la répartition définitive.

On nous signale, en dernière heure, qu'il sera procédé incessamment à la répartition du supplément de contingent, inutilité par certaines régions. — M. D.

Office International du Vin. — Entrée de l'Algérie. — Mise en application de la convention. — Nos lecteurs se rappellent que d'après le texte de la convention portant création d'un Office International du Vin, seuls les Etats signataires dudit arrangement peuvent ratifier cet accord. En conséquence, l'Algérie ne saurait remplir cette formalité. La seule solution possible à envisager en ce qui concerne ce dernier pays serait la suivante : le gouvernement français pourrait, quand l'arrangement sera entré en vigueur, en vertu de l'article 5, souscrire une cotisation pour l'Algérie et obtenir ainsi, pour elle, une voix.

D'autre part, la convention ne peut entrer en vigueur, par application de l'article 9, qu'après ratification de 5 des Etats signataires qui sont : l'Autriche, l'Espagne, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, le Luxembourg, la Tunisie et le Portugal. D'après les dernières nouvelles qui nous parviennent, nos représentants à l'étranger auraient été invités à rappeler aux gouvernements auprès desquels ils sont accrédités toute l'importance qui s'attache à une ratification aussi prompte que possible de l'accord en question. Nous apprenons, en dernière heure, que le Portugal viendrait apporter sa ratification.

Nous attendons avec impatience, pour les raisons que nos lecteurs connaissent bien, l'ouverture des travaux du nouvel organisme. — M. D.

Importation d'un contingent supplémentaire de vins tunisiens. — On nous signale que l'Administration ne serait pas hostile à l'octroi d'un nouveau contingent supplémentaire de 30.000 hectolitres.

Il nous paraît bien évident que cette mesure restera inopérante pour modifier le prix du vin. — M. D.

Régime douanier des vins tunisiens. — M. Lefas, député, vient de déposer un amendement, tendant à modifier, comme il suit, le cinquième alinéa de l'article premier du projet de loi tendant à modifier le régime douanier applicable aux vins et autres produits tunisiens dont nous avons donné un résumé précédemment :

« Le contingent global fixé pour l'introduction en France des vins tunisiens, du bénéfice du régime de faveur, et en vue de leur consommation en France, sera augmenté automatiquement, en cas d'une récolte France-Algérie inférieure à 55 millions d'hectolitres, d'une quantité évaluée sur la base suivante : 20.000 hectolitres pour chaque million de déficit constaté sur ce chiffre de 55 millions. »

M. Lefas remarque, dans un rapport sommaire, que le texte porte par erreur « 60 millions d'hectolitres ». En effet, si l'on se reporte au projet de loi instituant le monopole de l'alcool industriel, adopté par la Chambre des députés, on remarque qu'il portait, originairement, dans son article premier, cinquième alinéa, à 40 millions d'hectolitres seulement, stock à la propriété

comprise, la quantité des vins produits en France, considérée comme étant le minimum à adopter pour que l'alcool d'industrie ne fût pas introduit à la consommation de bouche. Depuis le dépôt de ce projet, la consommation des vins ayant augmenté, le 2e rapport supplémentaire (n° 363), déposé par M. Maurice Sarraut, a élevé à l'article 2, deuxième alinéa du troisième paragraphe la quantité minima de récolte de vins à prendre comme base, à 55 millions d'hectolitres. Ce chiffre paraît devoir être adopté aussi par le projet de loi sur les vins tunisiens ; car il y a lieu de mettre en concordance les différents projets faisant état de la production des vins (2e rapport supplémentaire n° 363 de M. Maurice Sarraut — contre-projet de M. le sénateur Delpierre n° 5) et le projet de loi sur les vins tunisiens. M. Lefas conclut ainsi à la nécessité de remplacer le chiffre de 60 millions d'hectolitres porté au texte du projet de loi par le chiffre de 55 millions d'hectolitres figurant dans les textes relatifs au régime de l'alcool.

Négociations franco-espagnoles. — On nous fait savoir, comme suite à nos précédentes communications, que des démarches pressantes seraient faites auprès du gouvernement espagnol pour que l'ouverture des négociations franco-espagnoles ne soit pas retardée par les négociations anglo-espagnoles actuellement en cours. Le gouvernement espagnol entrerait dans les vues du gouvernement français et aurait donné des instructions pour que les pourparlers commencent incessamment. — M. D.

Les ateliers ambulants dans les villages (1). — On se plaint depuis un certain temps de la disparition dans nos villages des artisans qui assuraient l'exécution de certains travaux, ferrure des animaux, réparation des outils, des machines agricoles, etc. Une initiative qui mérite d'être observée a été prise par l'école de Vaucanson, à Grenoble. Un atelier ambulant a parcouru les villages de la montagne. Dans cet atelier, les habitants sont initiés à certains travaux mécaniques et l'on remarque un certain empressement à suivre cet enseignement. Dans tel village de 450 habitants, 130 demandent à suivre les cours. Dans tel autre, 15 % se font inscrire. On trouve dans ces ateliers des élèves de tout âge et une application remarquable. Les principaux travaux effectués sont les suivants : fabrication de caisses, réparation de faux et aires, confection d'un coffre de tombereau, de pétrin, de chèvre, etc. On effectue également des travaux de tonnellerie, on construit des ruches. Bref, il paraît y avoir là une idée fort intéressante et susceptible d'un certain développement. Les organisateurs se proposent pour leur prochaine campagne d'adjoindre à ces exercices pratiques un enseignement théorique qui les compléterait. Il faut en effet noter que le nombre des artisans dans nos campagnes diminue d'une façon inquiétante : il faut que les agriculteurs suppléent eux-mêmes à cet inconvénient : l'école publique ne donne rien dans ce sens. il faut donc que les organisateurs professionnels remédient à cette carence. Nous ne pensons pas que des essais analogues aient été faits dans d'autres régions. Il est vrai de dire que la région du Dauphiné, qui est remarquablement organisée du point de vue industriel, se prête à des initiatives de ce genre. En est-il de même dans d'autres régions ? — M. C.

L'électrification de la France rurale. — On sait qu'un gros effort a été fait dans ces dernières années pour l'électrification de nos campagnes et actuellement on peut mesurer le chemin parcouru en une dizaine d'années. M. Tribot-Laspière, secrétaire général de l'Union des Syndicats de l'Electricité, nous fournit sur ce point de précieux renseignements grâce à la carte établie par le Syndicat des entrepreneurs de réseaux et de centrales électriques, on peut connaître le nombre de communes électrifiées, c'est-à-dire de communes dans les-

(1) *Journée industrielle*, 15 avril 1927.

quelles un poste de distribution est établi et sur lequel les habitants peuvent venir brancher. En 1914, il n'y avait que 30 départements électrifiés dans la proportion de 15 %. Au 1er juillet 1926, il n'y a plus que 9 départements dans lesquels l'électrification soit à peine commencée (électrification inférieure à 15 %). Pour 63 départements sur 90, le degré d'électrification est de 30 %. Les régions les plus électrifiées sont le Nord, l'Est, la zone lyonnaise, dauphinoise, méditerranéenne. Ceci indique que la question est surtout financière. En 1914, 5.431 communes étaient électrifiées, c'est-à-dire 15 %. Au 1er juillet 1926, 16.625 possédaient un poste de distribution, soit une proportion de 44 %. Les progrès sont, comme on le voit, tout à fait remarquables, si l'on songe que pendant cette période d'environ 10 ans, il y a 5 années de guerre. En ce qui concerne les applications agricoles de l'électricité, M. Porchet a donné de très précieux renseignements. Cet auteur classe les travaux de la ferme en 3 catégories : 1° les travaux intérieurs (préparation des aliments, pompage d'eau, sciage du bois), travaux intermittents (battage, broyage de pommes, vinification) ; 2° les travaux extérieurs (élévation d'eau, labourage, transports). En ce qui concerne l'avenir, M. Porchet estime que la consommation de l'énergie électrique pour les travaux courants de ferme semble devoir s'accroître dans de fortes proportions par augmentation de la puissance et de la durée d'utilisation. Les travaux intermittents nécessitent par contre des puissances beaucoup plus importantes. La vinification, par exemple, nécessite pour 1.000 hectolitres de vin une puissance de 4 à 5 CV pour les petites caves, qui peut s'obtenir à moins de 2 CV par 1.000 hectolitres pour les caves de plus de 10.000 hectolitres. La durée d'utilisation est de 50 à 150 heures. Mais le problème qui se pose est l'adaptation de l'électricité aux usages agricoles (tarification, choix de moteurs, adaptation des moteurs, transmission, rendement, etc.). Comme on le voit, les progrès accomplis sont considérables, mais il reste encore beaucoup de perfectionnements à apporter dans cette voie. — M. C.

Congrès des Carburants. — Un Congrès des Carburants aura lieu à Montpellier les 15, 16 et 17 juin 1927, à l'occasion de l'Exposition internationale.

Ce Congrès, qui a été placé sous les auspices de l'Institut des Carburants de l'Université de Montpellier et des groupements économiques de la région méridionale, sera présidé par M. le doyen de la Faculté des Sciences de Montpellier.

Parmi les questions du plus haut intérêt qui seront traitées au cours de ces journées, nous mentionnerons des communications sur :

« L'état actuel de la question des Carburants et des Recherches effectuées tant au point de vue géologique que chimique. »

« Les combustibles liquides de synthèse, alcool éthylique, méthylique, kétol. »

« L'obtention d'alcool éthylique, à partir des matières végétales, en particulier des sarments de vigne. »

« L'économie à réaliser sur la consommation des carburants par les moteurs à explosion. »

« Les moteurs dans leurs rapports avec les carburants ci-dessus étudiés et leur utilisation en agriculture, industrie et tourisme. »

« Les recherches des gisements de pétrole, étude géologique, le pétrole de Gabian. »

Le vendredi 17 juin, une excursion aux gisements de pétrole de Gabian terminera ce Congrès.

Les congressistes régulièrement inscrits recevront une carte d'adhérent donnant accès aux séances du Congrès et ultérieurement au compte rendu in extenso des travaux. Cette carte donnera accès également à l'Exposition internationale pendant les journées des 15, 16 juin ainsi qu'aux fêtes de nuit.

Le délai d'inscription sera clos le 1er juin.

Le programme complet du Congrès des Carburants sera envoyé sur demande

adressée à M. le Commissaire général de l'Exposition, 16, rue de la République, à Montpellier.

Exposition internationale d'Horticulture. — La Société Nationale d'Horticulture de France, à l'occasion du centenaire de sa fondation, organise une Exposition internationale d'Horticulture, au Cours-la-Reine (entre le pont des Invalides et le pont de l'Alma), du mercredi 26 mai au vendredi 3 juin inclus.

Ces magnifiques floralies parisiennes qui font l'admiration de tous les amateurs seront ouvertes aux visiteurs le mercredi 25 mai, de 12 h. à 18 h. 30, et les jours suivants de 9 heures à 18 h.30.

Elles seront consacrées aux plantes de pleine terre et de serre, orchidées, fleurs, fruits et arbres fruitiers, aux légumes de saison, aux Beaux-Arts et industries se rattachant à l'horticulture.

Exposition Internationale de Montpellier

Journées d'essais et de démonstrations d'appareils agricoles

Les 3 et 4 juin 1927, deux journées seront affectées aux essais et aux démonstrations des différents appareils participant à l'Exposition. Sur un terrain mis à la disposition du Comité, chaque exposant pourra prouver aux acquéreurs, parfois sceptiques, l'excellence de ses appareils et la réalité de ses affirmations.

Tous les visiteurs intéressés à une culture efficace et économique pourront voir se dérouler sous leurs yeux les travaux de culture et de motoculture les plus divers, qui ne pourraient être exécutés sur l'Esplanade. Ces jours-là, nous en sommes persuadés, de très nombreuses affaires se traiteront.

Ce ne seront là d'ailleurs que des essais et des démonstrations publiques, nul classement n'interviendra, nulle primauté ne sera décernée de ce chef, mais il est évident que les jurys pourront s'inspirer ultérieurement, pour certains cas, des résultats qu'ils auront constatés.

Il est en outre parvenu à nos oreilles que de nombreux viticulteurs, acheteurs de matériel de culture et de cave, attendent l'Exposition pour faire leur choix, et passer leurs ordres. Aussi les exposants s'inspirant de cette volonté de la clientèle se sont-ils fait inscrire très nombreux, pour profiter des ordres en l'air et ne pas laisser échapper par leur abstention des viticulteurs prêts à devenir des clients.

Ceci s'applique d'ailleurs à toutes les sections : « Tout acheteur attend l'Exposition pour faire son choix. »

Premier Congrès national de la prune et du pruneau. — La Compagnie d'Orléans organise pour fin août à Agen (Lot-et-Garonne) un « Premier Congrès National de la prune et du pruneau » à l'occasion duquel seront examinées, en dehors des questions de production de la prune et de fabrication du pruneau, celles relatives à l'état actuel du marché de ces produits, notamment les concurrences qu'ils subissent, tant sur le marché français qu'à l'étranger.

Ce Congrès sera complété par une Exposition d'appareils de séchage.

Des facilités de transport seront accordées à cette occasion aux exposants et à leur matériel, ainsi qu'aux personnes régulièrement inscrites désireuses de suivre les travaux du Congrès.

Pour les renseignements et communications relatives à cette manifestation, s'adresser à M. Pober, Ingénieur des Services Commerciaux du P.-O., 1, place Valhubert, à Paris.

Dérogation générale de prohibition d'entrée pour les eaux-de-vie et liqueurs d'origine belge. — Comme suite à nos précédentes communications, nous apprenons que le gouvernement se montrerait favorable au principe de l'admission, à l'importation, d'une préparation alcoolique à 38° dénommée « Elixir

d'Anvers » et de l'opportunité d'autoriser, jusqu'à nouvel avis, et sans licence préalable, les importations d'eaux-de-vie et liqueurs d'origine belge régulièrement justifiées. — M. D.

Négociations franco-belges. — Le cas des boissons vineuses vendues en Belgique. — Il nous parvient que les milieux intéressés ont fait connaître, à l'occasion des négociations franco-belges actuelles, leurs desiderata en ce qui concerne la vente des boissons vineuses en Belgique. Les prix actuels des vins dans le pays facilitent en effet la vente de ces boissons. Il conviendrait d'interdire ce commerce quand il est pratiqué, dans le même magasin, en même temps que le commerce de nos vins auxquels il est porté, ainsi, un très grand préjudice. Un cas analogue s'est déjà présenté à propos de la vente simultanée du beurre et de la caséine, dont l'interdiction vient d'être prononcée. Nous croyons savoir du reste que les autorités belges seraient favorables à ce projet de réforme auquel nous applaudissons.

Le Concours national de ponte. — Malgré les difficultés que présentait le transfert du Concours de ponte sur un autre terrain que celui où il avait été installé jusqu'à présent, la Commission d'organisation et de contrôle du Centre national d'expérimentation zootechnique présidée par M. René Berge, Président de l'Office agricole de la région du Nord, a pu donner satisfaction aux nombreux éleveurs qui, s'occupant de sélection, en réclamaient le rétablissement.

Installé à Versailles sur la ferme de l'Institut de Recherches agronomiques, route de Saint-Cyr, le 6e Concours de ponte, dont la direction est confiée à M Voitellier, professeur de zootechnie à l'Institut National agronomique, réunit 112 lots de cinq poulettes, soit 560 volailles présentées par 68 éleveurs.

Les races y sont représentées comme suit :

Bresse noire	23 lots	Bourbourg	2 lots
Bresse blanche	5 —	Leghorn blanche	20 —
Gâtinaises	12 —	Wyandotte	15 —
Géline de Touraine	6 —	Rhode Island	7 —
Faverolles	7 —	Australorp	4 —
Gasconne	2 —	Light Sussex	2 —
Caussade	1 —	Croad Langshan	1 —
Bourbonnaise	4 —	Minorque	1 —

Le contrôle de la production des œufs y a commencé le 14 octobre. Pendant la première période de quatre semaines, 83 poules ont pondu 834 œufs. Dans presque toutes les sections, les poules qui se classent les premières ont donné de 17 à 21 œufs et obtiennent ainsi, suivant le poids moyen de ceux-ci, de 17 à près de 24 points.

Nous rappellerons à ce propos que le rapport mensuel indiquant le nombre d'œufs produits par chaque poule, le poids moyen des œufs, le nombre de points attribués et toutes les observations relatives à la nourriture et à l'état de santé des animaux, constitue une documentation des plus intéressantes pour tous ceux qui s'occupent de sélection ou qui veulent se rendre compte des résultats obtenus par les spécialistes. On peut s'abonner à cette publication moyennant 15 francs, adressés à M. Voitellier, 42, boulevard Montparnasse, à Paris. (Chèques postaux 533-90.)

La visite du concours est possible tous les jours à 14 heures, mais pour éviter toute perturbation dans les épreuves, un droit d'entrée a été fixé, qui est de 10 francs par groupe de cinq ou de moins de cinq personnes, et de 2 francs par personne au-dessus de cinq. Toutefois, la visite en sera gratuite à certains jours de l'année, après entente avec le Commissariat Général, pour les membres des Sociétés qui ont doté le concours de récompenses et pour les associations agricoles qui organiseront un voyage collectif de leurs adhérents.

Bibliographie

La culture commerciale des raisins de table. Les meilleures variétés, par H. Latière, Ingénieur Agronome, rédacteur en chef de « Cultures Fruitières » et « Revue Générale d'Horticulture ».

Il existe de nombreuses variétés de raisins de table beaucoup plus intéressants que ceux actuellement cultivés, susceptibles de mieux se transporter et d'obtenir à la vente des prix plus rémunérateurs.

Il faut aussi appliquer aux cépages de table les tailles et les opérations de culture qu'ils exigent.

Il est indispensable, en un mot, de se bien persuader que le raisin de table ne peut se produire comme le raisin de cuve, si l'on veut obtenir beau et bon.

Ce sont toutes ces indications, tous ces conseils, tous ces renseignements précieux que les viticulteurs grands et petits trouveront condensés dans le nouvel ouvrage de M. H. Latière, Ingénieur agronome, propriétaire dans le Var des Grapperies de Provence, le spécialiste apprécié.

Cet ouvrage paraîtra en trois volumes : 1° *Les meilleures variétés ;* 2° *La conduite des cépages à raisin de table ;* 3° *Le commerce des raisins de table.*

C'est le premier de ces volumes : « Les meilleures variétés », qui est mis en vente aujourd'hui. Il renferme des données d'une grande portée pratique sur les principaux raisins à cultiver et il sera consulté avec profit.

Un volume broché largement illustré : fr. 7,20 ; franco, 8 fr. — Librairie Spéciale Agricole, 58, rue Claude-Bernard, Paris (5e).

Agenda du Comptoir Français de l'Azote pour 1927

L'Agenda du Comptoir Français de l'Azote pour 1927 est tiré en quinze éditions régionales différentes (Paris, Lille, Strasbourg, Dijon, Lyon, Marseille, Montpellier, Toulouse, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Tours, Nantes, Caen, Alger (l'Agenda de Strasbourg comporte une édition en langue française et une édition bilingue, français et allemand).

En dehors du texte commun à toutes les éditions, texte relatif aux engrais chimiques et à leur emploi, chaque édition régionale comprend un certain nombre d'article rédigés pour les cultures locales ainsi que des renseignements généraux, alimentation du bétail, traitement des maladies et destruction des parasites des plantes, etc., pouvant intéresser les agriculteurs. L'édition du bureau d'Alger, intitulée « Agenda de l'Afrique du Nord », est entièrement spécialisée aux conditions de l'agriculture en Algérie, Tunisie ou Maroc.

Recherches sur quelques formes de dépérissements de la vigne (Court-Noué, greffons tarés, Apoplexie, dessication d'hybrides greffés), par Louis Rives, Maître de Conférences d'Agriculture à l'Institut agricole de la Faculté des Sciences de l'Université de Toulouse.

L'auteur a groupé dans cet ouvrage les résultats des intéressantes recherches qu'il a poursuivies sur quelques formes de dépérissements de la vigne, qui préoccupent beaucoup et à juste titre les viticulteurs.

Ce travail sera lu avec le plus vif intérêt non seulement par les biologistes, mais aussi par les praticiens.

En vente au journal « *Le Blé et le Vin* », Maison de l'Agriculture, 9, rue Ozenne, Toulouse.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 3 fr. 40 à 3 fr. 80 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8° 1/2 à 10°, de 740 à 800 fr. ; Vins blancs de 8 à 10°, de 765 à 800 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 780 à 820 fr., vin blanc dit de comptoir, 790 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 650 fr. à 675 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 600 à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 550 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 800 fr. à 1.200 fr. Vins blancs, de 700 fr. à 1.200 fr. Vins blancs supérieurs, de 1.400 fr. à 2.500 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins blancs, de 23 fr. 50 à 32 fr. 50 le degré ; sur souche, 16 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Trois-six de marc, de » fr. à » fr. Trois-six de vin extra-neutre rect., de » francs.

MIDI. — *Nîmes (23 mai 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 9 à 11°, de 275 à 285 francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 285 fr. à 300 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ.

Montpellier (17 mai). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11° ½, de 280 fr. à 295 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 10 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre sur souche de 18 fr. » à 19 fr. » le degré. Trois-six de vin à 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Béziers (20 mai). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8° à 11°, de 265 fr. à 290 fr. ; vins rosés, de 9 à 10°, de » à » fr. l'hectolitre. Picpoul, de 11 à 12° » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, 1.220 fr. à 1.225 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 850 fr. ; trois-six de marc 86°, 1.200 fr. à 1.205 fr. Eau-de-vie de marc, de 715 à 720 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 22 mai 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10 à 11°5, de 285 à 295 fr. l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (21 mai). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 275 à 295 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (21 mai). — Vins nouveaux de 8 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Pas d'affaires signalées, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 330 à 370 fr. Haut-Rhin, 280 à 340 fr. Bas-Rhin, vieux, 330 à 350 fr. Haut-Rhin, 290 à 300 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 400 fr., Haut-Rhin, 340 à 380 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 370 fr. Haut-Rhin, 350 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 570 à 600 Haut-Rhin, 550 à 580 Bas-Rhin. Vins vieux, 570 à 590 fr. Haut-Rhin et 570 à 590 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 173 fr. 00 à 181 fr. 00; orges, 140 fr. à 145 fr., escourgeons, 134 fr. à 137 fr.; maïs, 101 à 106 fr. »; seigle, 142 à 147 fr.; sarrasin, 170 fr. à 173 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 117 fr. à 128 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 144 fr. 14. — Buenos-Ayres, 131 fr. 15. — Chicago, 135 fr. 51. — Sons, 70 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de » à » fr.; jaune commune, de 94 à 96 fr; Saucisse rouge, de 120 à 125 fr.; Rosa, 140 fr. à 160 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 160 à 195 francs; paille d'avoine, de 140 à 160 fr. paille de seigle, 160 à 195 fr.; luzerne, 370 à 400 fr.; foin, 340 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 138 fr. » (Marseille); d'arachide rufisque extra-blanc, 118 fr. (Marseille); palmistes 91 fr. 00; de coprah, 111 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.220 fr. à 1.225 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 273 fr. 00 à » fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 19 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 50 à 18 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 16 fr. 50.

Crème de tartre 740 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 50 à 3 fr. 10 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de 155 francs les 100 kilos. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 256 à 265 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 135 à 140 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 57 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 96 fr. 00.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré**, » à » fr. — **Chaux**, 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de » à » fr. le cent. — Pommes choix, de 250 à 450 fr. — Citrons d'Italie, de 20 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 110 à 200 fr. — Dattes, de » à » francs. — Ail, 120 à 250 francs les 100 kilos. — Champignons, 580 à 1.200 fr. — Epinards, 80 à 100 fr. les 100 kg. — Escaroles, » à » fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, » à » fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 550 à 700 fr. — Poireaux, 100 à 200 francs les 100 bottes. — Oignons, 130 à 140 francs les 100 bottes. — Poires choix, » à » fr. le cent. — Poires communes, » à » fr. le cent. — Amandes vertes, 600 fr. à 1.000 les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 15 au samedi 21 mai 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	15 »	5 »	10 »	»
Lundi.....	19 »	7 »	13 »	»
Mardi.....	23 »	12 »	17. 5	»
Mercredi..	24 »	9 »	16. 5	»
Jeudi.....	22 »	10 »	16 »	»
Vendredi..	21 »	8 »	14. 5	»
Samedi....	21 »	9 »	15 »	»
STRASBOURG				
Dimanche.	13 »	6 »	9. 5	»
Lundi.....	19 »	4 »	11. 5	»
Mardi.....	» »	14 »	» »	1
Mercredi..	22 »	11 »	16. 5	10
Jeudi.....	20 »	10 »	15 »	»
Vendredi..	15 »	6 »	10. 5	8
Samedi....	21 »	5 »	13 »	»
LYON				
Dimanche.	15 »	2 »	8. 5	»
Lundi.....	23 »	6 »	14. 5	»
Mardi.....	24 »	13 »	18. 5	»
Mercredi..	26 »	14 »	20 »	»
Jeudi.....	24 »	14 »	19 »	2
Vendredi..	25 »	11 »	18 »	1
Samedi....	23 »	8 »	15. 5	»
MARIGNANE				
Dimanche	23 »	5 »	14 »	»
Lundi.....	23 »	8 »	15. 5	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	25 »	13 »	19 »	»
Jeudi.....	22 »	14 »	18 »	»
Vendredi..	24 »	11 »	17. 5	»
Samedi....	27 »	15 »	21 »	5

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
TOULOUSE				
....15....	21 »	5 »	13 »	»
....16....	26 »	12 »	19 »	»
....17....	23 »	» »	» »	»
....18....	» »	15 »	» »	»
....19....	21 »	15 »	18 »	1
....20....	28 »	13 »	20. 5	5
....21....	28 »	15 »	21. 5	1
NIMES				
....15....	21 »	» »	» »	»
....16....	22 »	» »	» »	»
....17....	» »	» »	» »	»
....18....	23 »	11 »	17 »	»
....19....	18 »	13 »	15. 5	2
....20....	23 »	12 »	17. 5	»
....21....	27 »	15 »	21 »	1
BORDEAUX				
....15....	19 »	3 »	11 »	»
....16....	21 »	» »	» »	»
....17....	» »	13 »	» »	»
....18....	» »	15 »	» »	»
....19....	22 »	12 »	17 »	»
....20....	23 »	13 »	18 »	»
....21....	» »	15 »	» »	»
NANTES				
....15....	17 »	7 »	12 »	»
....16....	19 »	4 »	11. 5	1
....17....	22 »	8 »	15 »	»
....18....	23 »	13 »	18 »	»
....19....	23 »	12 »	17. 5	26
....20....	20 »	7 »	13. 5	»
....21....	22 »	8 »	15 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.